

IDENTIFIKASI KEBERADAAN DAN JUMLAH BAKTERI *CLOSTRIDIUM BOTULINUM* PADA PRODUK IKAN KALENG YANG DIJUAL DI BEBERAPA PASAR TRADISIONAL DI WILAYAH KOTA SEMARANG

EKO KURNIASIH -- E2A004025
(2008 - Skripsi)

Bahaya utama pada makanan kaleng adalah tumbuhnya bakteri *Clostridium botulinum* yang dapat menyebabkan keracunan botulinin. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui keberadaan dan jumlah bakteri *Clostridium botulinum* yang terdapat pada produk ikan kaleng serta mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi keberadaan bakteri *Clostridium botulinum*. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian survei dan laboratorium dengan pendekatan studi belah lintang. Populasi dalam penelitian ini adalah semua jumlah ikan kaleng yang dijual di pasar tradisional di wilayah kota Semarang. Sampel diutamakan kaleng yang telah mengalami kerusakan. Sampel diambil secara *cluster sampling* yaitu di 8 pasar dari total populasi 48 pasar. Sampel yang diperoleh sebanyak 31 kaleng ikan. Data penelitian dianalisis secara deskriptif dan diuji menggunakan *Chi Square*. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa sebanyak 7 kaleng ikan (22,6%) positif mengandung bakteri *Clostridium botulinum*. Dari 7 sampel ikan kaleng yang positif tersebut yang memiliki jumlah bakteri 300.000.000 per gram sebanyak 5 sampel, 600.000.000 per gram sebanyak 1 sampel dan 900.000.000 per gram sebanyak 1 sampel. Berdasarkan hasil uji statistik disimpulkan bahwa ada hubungan antara kondisi kaleng ($p=0,031$), pH ($p=0,002$), suhu penyimpanan ($p=0,008$) dengan keberadaan bakteri *Clostridium botulinum*. Tidak ada hubungan antara cara dan kondisi penyimpanan ($p=1,000$), kondisi lingkungan tempat berjualan ($p=0,412$), status kadaluwarsa ($p=0,077$) dengan keberadaan bakteri *Clostridium botulinum*. Diperlukan peningkatan pengawasan terhadap kondisi makanan kaleng di pasar.

Kata Kunci: *Clostridium botulinum*, keberadaan dan jumlah, ikan kaleng